

1. Identification

Projet	CAFE-1 (CIRAD)
Programme	CAFE
Libellé	Appui à la création de la filière caféicole (CAFE-1)
Date de début	01/01/2008
Date de fin	31/12/2010

2. Objectifs, démarche et livrables

Le lancement de la filière par la Coopérative Bourbon pointu en 2008 implique la poursuite du programme de recherche accompagnement. Si la première phase a répondu aux objectifs fixés, à savoir déterminer l'intérêt de lancer une filière caféière à la réunion, la seconde phase doit donner à la filière les moyens de :

- garder la qualité "cafés de spécialité" dans une filière organisée de plusieurs centaines de caféiculteurs. La viabilité de cette filière ne pourra être que si tous les producteurs appliquent avec beaucoup de rigueur la démarche qualité à la production et que la coopérative maîtrise les processus de transformation de post-récolte et d'usinage indispensables pour la production des produits sans défauts et avec des saveurs typiques sans lesquelles la rentabilité ne pourra être assurée.
- disposer d'indicateurs objectifs de maturité pour déclencher les cueillettes à maturité optimale mais aussi pour contrôler, à l'arrivée à l'unité de traitement, la qualité du produit apporté par le producteur.
- protéger les produits et le matériel végétal Bourbon pointu. En effet, les résultats remarquables obtenus par le programme réunionnais suscitent d'ores et déjà de nombreuses convoitises aussi convient-il, dès le lancement de la filière, d'engager une procédure de protection des produits par un signe officiel d'identification de la qualité ainsi qu'une protection du matériel végétal par un certificat d'obtention végétale.

Action 1.1 : Appui à l'organisation et à la maîtrise de la qualité dans la filière

Objectifs : Former les producteurs et les personnels de la coopérative Bourbon pointu, construire des supports de formation et de communication, mettre au point et tester la fonctionnalité des documents pour le suivi de la démarche qualité et les relevés des performances de la filière tant au niveau production que transformation des produits.

Délivrables :

1.1.a : Supports écrits et vidéo pour la formation, cahiers des charges à la production et à la transformation, règles d'admission / refus des cerises, modèles de documents de

suivi-contrôle à la culture et à la transformation, modalités et règles du suivi évaluation/pilotage de la filière pour une participation effective des producteurs à la gestion et à la programmation de leurs activités.

1.1.b : Manuel du caféiculteur.

Action 1.2 : Recherche d'indicateurs d'une maturité optimale

Objectifs : Recherche de marqueurs biochimiques par des mesures aux champs sur cerises, sur graines fraîches et sur café vert des composés candidats pour servir de marqueurs de maturité et de qualité (sucres, acides gras, acides chlorogéniques ...), calage de ces mesures par d'autres sur café marchand en fèves entières ou fèves broyées, contrôle des teneurs en éléments par des analyses biochimiques fines des mêmes composés par chromatographie

Délivrables :

1.2 : Calibration des mesures et équations pour le paramétrage du NIRS portable dans le but de déterminer le niveau de maturité optimal dans le champ et de déclencher les cueillettes à la période optimale.

Action 1.3 : Rôle des constituants biochimiques du café vert dans la formation des arômes

Objectifs : Préciser le rôle des constituants biochimiques du café vert dans la formation quantitative et/ou qualitative des composés d'arômes lors de la torréfaction.

Délivrables :

1.3 : Quantification des arômes de la tasse et préciseront les arômes typiques du Bourbon pointu déterminants dans l'appréciation du consommateur.

Action 1.4 : Signalisation officielle d'identification de la qualité

Objectifs : Appuyer la démarche des caféiculteurs dans la procédure d'obtention d'un signe officiel de qualité.

Délivrables :

1.4 : Signe de qualité officielle dont bénéficie le café Bourbon pointu de la Réunion.